

BENVENUTI, ACCOMODATEVI

Ospiti a pranzo dal signor Pellegrino Artusi, scopriamo l'«elezione delle vivande» per la più grande solennità dell'anno DI GIOVANNA FROSINI

Alla tavola di Pellegrino Artusi venivano spesso ammessi gli amici veri e fidati, e con liberalità uscivano da quella casa vivande, preparazioni, conserve preparate dal cuoco Francesco Ruffilli: una rete umana fitta e calorosa, attenta e generosa circondava quella cucina. Il libro che li è nato, e che pensa la cucina come un «campo d'azione» e un «luogo di studio» (così testimonia Marietta Sabatini, la «maestra di casa») è pensato per le famiglie, e per le donne e gli uomini veri che cucinano nelle loro case; e dunque dà anche consigli su come affrontare appuntamenti impegnativi, quali le occasioni conviviali delle feste. Nella parte finale della *Scienza in cucina* si trovano perciò le *Note di pranzi*, o meglio, come scrive Artusi, le *distinte*, usando un termine commerciale (invece di *menu* o *lista*) oggi desueto; sono i suoi suggerimenti, i suoi consigli, mai rigide prescrizioni, per aiutare a celebrare a tavola, in famiglia, i momenti belli dell'anno. Facciamoci allora guidare da queste pagine, entriamo in queste stanze belle, luminose ed eleganti, accolti dal Signor Artusi e dalla Signora Marietta, e attendiamo che dalla cucina Francesco mandi in tavola i suoi piatti prelibati. I menu sono così buoni, così vari, così eleganti che non dovremmo esitare a trarne ispirazione per le nostre feste di oggi. Nella *Scienza* naturalmente ogni ricetta è accompagnata dal rinvio al numero d'ordine: per le nostre lettrici e i nostri lettori, se vorranno, una piccola (ma gratificante) caccia al tesoro.

QUESTA SALSA È UN BALSAMO

Dicembre, pranzo di magro, che si può usare per la vigilia di Natale. Tra le pietanze, i tortelli, i cardoni colla *balsamella* (407), il fritto di pesce misto, l'anguilla arrosto, gli aranci a fette «aggraziati con zucchero a velo e alkermes». I tortelli della ricetta 55 sono una preparazione di magro, con ricotta e parmigiano, uova e noce moscata, avvolti in una sfoglia di pasta, e più grandi dei

cappelletti. Come si vede, il termine *tortelli* è ancora in evoluzione, sia per quanto riguarda il ripieno sia per quanto riguarda le dimensioni: parola di origine antichissima, derivato di *torta*, è nel corso del tempo assai mobile e quasi inafferrabile, perché significa tante cose, e diverse fra di loro. Due parole richiamano poi la nostra attenzione: *balsamella*, adattamento d'autore del francese *bechamel*, incrociato con *balsamo*, per sottolineare la morbidezza e il gusto rotondo della salsa, creazione bellissima e tuttavia non fortunata (che peccato!); *alcherme*, poi, ci dimostra una volta di più come Artusi sappia accettare anche termini stranieri nella sua lingua bella e armoniosa, quando essi non appaiono sostituibili.

PANFORTE, PER FINIRE

La Festa di Natale è il trionfo del cappone e del pasticcio di lepore (366, 531, 372), ma soprattutto si apre (e non potrebbe essere diversamente) coi cappelletti in brodo, e si chiude col panforte di Siena. I *cappelletti*, la ricetta archetipica di Artusi (7), uno dei pilastri della sua cucina, ricchi e saporosi: un omaggio alla sua lingua d'origine (la parola viene da *caplett*, per la forma), ma offerta a tutta la nuova Italia, che l'ha accolta e non più dimenticata. Dal *panforte*, poi, è cominciato un anno fa il viaggio di questa rubrica, che torna ora a quel dolce che è inevitabile sinonimo di festa. ■



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.